

MENUS LIMOUX

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Epiphanie JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Pomme de terre échalote			
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Poulet rôti 			
	***	Haricots verts à la tomate			
 PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Saint Môret 			
 DESSERT	Liégeois chocolat	Clémentine			

P.A. n°3



Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette 	Céleri rémoulade 		Carottes râpées vinaigrette 	Taboulé (semoule BIO)
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons 	Saucisse de Toulouse <i>S/porc : Tortilla</i>		RIZ BIO à la cantonnaise 	Colin d'Alaska pané 
	Tortis	Lentilles au jus		***	Chou-fleur et romanesco
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette		Edam	Fondue président
 DESSERT	Pomme	Flan vanille		Purée pomme mangue	Poire

P.A. n°4



VEGETARIEN

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MON SUPER RESTO
TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES